

TESEO accreditamento regionale n° OF0212, in partenariato con SOECOFORMA IMPRESA SOCIALE accreditamento regionale n° OF0009, ZEFIRO SOC. COOP. SOC. accreditamento regionale n° OF0065, ITINERA SERVIZI ALLE IMPRESE accreditamento regionale n° PIO292, QUEC accreditamento regionale n° OF0308, SERINDFORM accreditamento regionale n° OF0270, IIS GALILEI-ARTIGLIO accreditamento regionale n° IS0034, ASSOCIAZIONE SMILE TOSCANA accreditamento regionale n° OF0330, ENFAP TOSCANA accreditamento regionale n° OF0197, CTP TOSCANA accreditamento regionale n° OF0216, a seguito dell'approvazione da parte della Regione Toscana con D.D. n. 9079 del 19/04/2024, organizza i seguenti corsi formativi:

CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

PROGETTI FORMATIVI DI AGGIORNAMENTO (UPSKILLING) – II ANNUALITÀ

TIPOLOGIA: Formazione specialistica e competenze trasversali

ZONA TERRITORIALE: PROVINCIA DI LUCCA

Acronimo Progetto SK.UP Codice Progetto 9012702

DESTINATARI PER OGNI SINGOLO CORSO: N. da 8 a 11 ALLIEVI

Il catalogo è promosso nell'ambito di GiovaniSi, il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

DESCRIZIONE E FINALITÀ DEL CATALOGO

Il catalogo è composto da 19 tipologie di percorsi formativi, ripetuti in varie edizioni per un totale di 57 corsi, e copre il territorio della provincia di Lucca facendo riferimento ai principali comparti produttivi del territorio. Si tratta di corsi di aggiornamento, composti da 40 ore in aula, 8 ore in FAD e 40 ore in stage. In particolare i corsi sono: Allestimento sala e servizio al tavolo (4 edizioni); Allestimento scaffali e vetrine (3 edizioni); Domotica per il risparmio energetico (3 edizioni); Gestione del bar: Preparazione cocktail, snack e preparazione piatti veloci (4 edizioni); Gestione dell'accoglienza turistica e promozione del territorio (3 edizioni); Gestione delle procedure amministrative dei rapporti di lavoro (2 edizioni); Installazione, configurazione e manutenzione di reti informatiche per la trasmissione dati (2 edizioni); Magazzino: amministrazione e movimentazione merci (3 edizioni); Pasticceria e prodotti da forno (4 edizioni); Potatura, sfalcio e manutenzione verde (4 edizioni); Preparazione piatti relativi alla cucina locale (4 edizioni); Prodotti grafici attraverso strumenti informatici (3 edizioni); Pulizia e sanificazione di ambienti e arredi (3 edizioni); Realizzazione quadri elettrici civili e industriali (3 edizioni); Segreteria e gestione dell'attività di ufficio (2 edizioni); Trattamento pre-impianto e post-impianto

per la coltivazione di alberi e fiori (3 edizioni); Tutoring e orientamento per lo sviluppo professionale (2 edizioni); Web marketing e strumenti informatici per e-business (2 edizioni); Installazione impianti fotovoltaici e solare termico (3 edizioni).

Sono previsti rimborsi per lo spostamento ed il vitto dei partecipanti.

PERCENTUALE DI FREQUENZA OBBLIGATORIA: la frequenza è obbligatoria per il 70% della durata del corso (di cui almeno il 50% delle ore di stage)

CERTIFICAZIONE FINALE

Il percorso è finalizzato al rilascio di Dichiarazione degli apprendimenti.

In caso di mancato conseguimento di attestazione finale è previsto, al superamento delle prove di verifica intermedie di fine UF da parte del discente, il rilascio di apposita attestazione parziale, così come previsto dall'Avviso di cui al DD 27478 del 22/12/2023.

RICONOSCIMENTO CREDITI

Il riconoscimento crediti avverrà su richiesta del partecipante secondo le modalità stabilite dalla DGR 988/2019 e ss.mm.ii

BENEFICIARI DEI PERCORSI FORMATIVI

Il presente avviso si rivolge a:

- Beneficiari di ammortizzatori sociali in costanza di rapporto di lavoro: le specifiche categorie di lavoratori sono individuate dalla Legge di Bilancio 2022 (legge n. 234/2021, art. 1, comma 200);
- Beneficiari di ammortizzatori sociali in assenza di rapporto di lavoro: disoccupati percettori di NASPI o DIS-COLL;
- Beneficiari di sostegno al reddito di natura assistenziale: percettori del Reddito di cittadinanza;
- Beneficiari di sostegno al reddito di natura assistenziale: percettori di Supporto per la Formazione e il Lavoro e Assegno di Inclusione (decreto-legge 4 maggio 2023, n. 48, convertito con modificazioni dalla legge 3 luglio 2023, n. 85);
- Lavoratori fragili o vulnerabili: giovani NEET (meno di 30 anni), donne in condizioni di svantaggio, persone con disabilità, lavoratori maturi (55 anni e oltre);
- Disoccupati senza sostegno al reddito: disoccupati, altri lavoratori con minori opportunità occupazionali (giovani e donne, anche non in condizioni di fragilità), lavoratori autonomi che cessano l'attività o con redditi molto bassi;
- Lavoratori con redditi molto bassi (i cosiddetti working poor): il cui reddito da lavoro dipendente o autonomo sia inferiore alla soglia dell'incapienza secondo la disciplina fiscale

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO COME DA NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Compimento del 16° anno di età e l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e formazione (qualifica IeFP triennale) oppure compimento del 18° anno di età.

Per i cittadini stranieri, al fine di garantire la partecipazione con successo al corso, è consigliata un'adeguata conoscenza della lingua italiana

ISCRIZIONI

- **Fase 1 - ACCESSO AL PROGRAMMA GOL:** coloro che sono interessati ad iscriversi al corso debbono effettuare l'iscrizione al programma GOL esclusivamente presso i Centri per l'Impiego del territorio toscano ([https://www.regione.toscana.it/-/recapiti-e-orari-](https://www.regione.toscana.it/-/recapiti-e-orari)

degli-uffici-sul-territorio). Presso il Centro per l'Impiego prescelto ogni beneficiario sarà indirizzato verso uno specifico percorso sulla base degli esiti dell'orientamento.

- **Fase 2 - ISCRIZIONI AL CORSO:** nella fase due il beneficiario potrà iscriversi al corso presente nelle misure 2 Upskilling o 3 Reskilling verso le quali è stato indirizzato. Per l'effettuazione della fase 2 il beneficiario potrà recarsi presso un Centro per l'Impiego o presso un'Agenzia per il lavoro. (https://www.regione.toscana.it/documents/10180/22570120/Elenco%20Agenzia%20approvate%2016_gennaio_2023/d65c389a-a6d7-6fbd-b577-88657897b566).

INDENNITÀ DI FREQUENZA

Per la partecipazione ai percorsi è prevista una specifica indennità. Tale indennità è pari a 3,50 euro/ora corso (calcolata sulle sole ore di aula e FAD sincrona) a titolo di indennità di frequenza. L'indennità di frequenza è corrisposta solo a chi ha ottenuto l'attestazione finale prevista dal percorso frequentato (o abbia assolto alla frequenza minima prevista dal percorso), per il solo primo percorso frequentato, nel limite massimo di euro 100,00 e fino ad esaurimento delle risorse indicate nell'avviso. L'importo previsto ai fini dell'indennità così come risultante dall'avviso per ogni singolo progetto non può in nessun caso essere superato.

INFORMAZIONI: i corsi previsti dal presente catalogo sono finanziati con i fondi del PNRR, tramite il programma GOL.

Per quanto concerne le sedi di svolgimento e gli enti gestori dei singoli corsi le informazioni sono indicate nel catalogo dell'offerta formativa GOL della Regione Toscana al seguente indirizzo <https://servizi.toscana.it/RT/catalogo-formativo/#/catalogo/ricercaCorsiGol>

Il presente catalogo può essere soggetto a modifiche così come previsto dall'avviso di cui al DD 27478 del 22/12/2023

Titolo corso	Allestimento sala e servizio al tavolo
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Cura, pulizia e igiene della sala (10 ore); Apparecchiatura e servizio al tavolo (18 ore); Accogliere e comunicare con i clienti (12 ore); Stress management, negoziazione, gestione dei conflitti e della comunicazione in contesto aziendale (8 ore in FAD)
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula, 8 ore in FAD e n° 40 ore stage Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<u>In termini di conoscenze:</u> Principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e delle norme relative Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar e del processo operativo sala bar per rendere il servizio efficiente e di qualità; Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda; Tecniche di servizio al tavolo; Tecniche di comunicazione e vendita per promuovere piatti e prodotti aziendali in risposta alle esigenze del cliente; Pubbliche relazioni per sviluppare le doti di empatia, pazienza e proattività; Linguaggi di comunicazione e utilizzo dei codici diversi per l'impiego nei diversi e specifici ambiti di trasmissione. <u>In termini di capacità:</u> Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge anche nel rispetto di disposizioni antinfortunistiche; Adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante in rapporto a tipologia di struttura di azienda e di eventi; Presentare i prodotti ai clienti e stendere le comande e gli ordini in modo funzionale; Accogliere il cliente, riconoscere le sue esigenze, interpretare le sue richieste; Impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi dei servizi; Analizzare scenari complessi proponendo soluzioni semplici; Creare buoni rapporti personali con i clienti, i colleghi e i collaboratori.
Prove previste e modalità di svolgimento	Alla fine di ogni UF è prevista la somministrazione di una prova (test a risposta multipla o prova pratica) finalizzata alla valutazione degli apprendimenti. La valutazione della UF 4 (in FAD) avverrà attraverso i test finali di progetto TRIO. Punteggio max. ottenibile per ogni prova è 100/100, mentre il punteggio minimo per il superamento è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Il principale sbocco occupazionale sarà nel settore della ristorazione. Gli allievi, grazie alle competenze acquisite avranno l'opportunità di lavorare presso ristoranti, bar, servizi di catering.

Titolo corso	Allestimento scaffali e vetrine
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Cura e igiene degli spazi espositivi (10 ore); Allestimento visuale e funzionale della merce in esposizione (18 ore); Gestione delle iniziative speciali nell'esposizione per la vendita (12 ore); Stress management, negoziazione, gestione dei conflitti e della comunicazione in contesto aziendale (8 ore in FAD)
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula, 8 ore in FAD e n° 40 ore stage Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p><u>In termini di conoscenze:</u> Caratteristiche e funzionalità dei prodotti per la pulizia per svolgere correttamente il compito nel rispetto delle normative sanitarie e di sicurezza; Regole e tecniche di rotazione dei prodotti alimentari e di smaltimento dei prodotti scaduti; Modalità di lettura ed interpretazione di istruzioni/indicazioni scritte/schede tecniche; Marketing, tecniche di merchandising e gestione del display per la corretta gestione degli spazi vendita; Caratteristiche dei prodotti venduti (materie prime, prezzo, disposizione nelle corsie o scaffali, ecc.); Pubbliche relazioni per sviluppare le doti di empatia, pazienza e proattività; Linguaggi di comunicazione e utilizzo dei codici diversi per l'impiego nei diversi e specifici ambiti di trasmissione.</p> <p><u>In termini di capacità:</u> Curare l'immagine dell'azienda attraverso il controllo della pulizia generale dell'area vendita di competenza, recuperando e sistemando la merce abbandonata dai clienti fuori dagli spazi di appartenenza e ritirando le confezioni/prodotti invendibili; Applicare tecniche di problem solving e decision making per la gestione autonoma degli spazi e degli strumenti espositivi; Allestire la merce negli scaffali/aree di vendita o nelle eventuali isole promozionali, rispettando lo spazio ad essa assegnato secondo le strategie di comunicazione, di marketing e di display operativo dell'azienda; Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale e delle tecniche di riordino degli spazi di lavoro; Registrare i fabbisogni relativi alle merci mancanti negli scaffali della corsia assegnata/punto vendita; Analizzare scenari complessi proponendo soluzioni semplici; Creare buoni rapporti personali con i clienti, i colleghi e i collaboratori.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Alla fine di ogni UF è prevista la somministrazione di una prova (test a risposta multipla o prova pratica) finalizzata alla valutazione degli apprendimenti. La valutazione della UF 4 (in FAD) avverrà attraverso i test finali di progetto TRIO.</p> <p>Punteggio max. ottenibile per ogni prova è 100/100, mentre il punteggio minimo per il superamento è 60/100.</p>
Sbocchi occupazionali	Il principale sbocco occupazionale sarà nel settore del commercio all'ingrosso e al dettaglio. Gli allievi, grazie alle competenze acquisite avranno l'opportunità di lavorare presso super mercati, e altre attività commerciali di qualsiasi genere.

Titolo corso	Domotica per il risparmio energetico
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Elementi di impiantistica (8 ore); Progettazione di sistemi domotici per l'efficiamento energetico dell'abitazione (12 ore); Realizzazione di sistemi domotici per l'efficiamento energetico dell'abitazione (20 ore); Stress management, negoziazione, gestione dei conflitti e della comunicazione in contesto aziendale (8 ore in FAD)
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula, 8 ore in FAD e n° 40 ore stage Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p><u>In termini di conoscenze:</u> Attrezzature necessarie, quali ad esempio cacciavite, pinze, trapano, saldatore per l'installazione dell'impianto; Componenti e caratteristiche degli impianti da installare, con le relative prescrizioni e regole di funzionamento stabilite dai costruttori; Elementi di impiantistica civile e industriale; Norme e procedure tecniche e di sicurezza per l'installazione di cavi, dispositivi ed apparecchiature; Principi di bilancio energetico per la realizzazione e lo studio dei piani di risparmio energetico; Pubbliche relazioni per sviluppare le doti di empatia, pazienza e proattività; Linguaggi di comunicazione e utilizzo dei codici diversi per l'impiego nei diversi e specifici ambiti di trasmissione.</p> <p><u>In termini di capacità:</u> Collocare cassette di derivazione, prese a spina, comandi, dispositivi di protezione, il quadro generale ed eventuali apparecchi ricetrasmittenti, predisponendo il relativo collegamento ai cavi, secondo il progetto e le caratteristiche ambientali; Eseguire la posa dei cavi nelle linee predisposte, eseguendo preliminarmente, ove necessario, la corretta realizzazione delle tracce per il passaggio dei cavi stessi; Elaborare un piano con le differenze di alimentazione per gruppi omogenei quali elettrodomestici, centrali termiche, macchinari di impianti industriali, telefonia, video, ecc., per zone e gruppi di potenza; Applicare tecniche e tecnologie ottimizzazione consumi energia elettrica; Applicare tecniche e tecnologie ottimizzazione utilizzo gas naturale; Applicare tecniche e tecnologie ottimizzazione utilizzo idrico; Progettare sistemi risparmio energetico a livello strutturale, migliorando la gestione delle risorse naturali; Installare unità di comando e controllo, trasduttori ed attuatori di tipo elettronico, elettromeccanico, pneumatico ed idraulico; Analizzare scenari complessi proponendo soluzioni semplici; Creare buoni rapporti personali con i clienti, i colleghi e i collaboratori.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Alla fine di ogni UF è prevista la somministrazione di una prova (test a risposta multipla o prova pratica) finalizzata alla valutazione degli apprendimenti. La valutazione della UF 4 (in FAD) avverrà attraverso i test finali di progetto TRIO. Punteggio max. ottenibile per ogni prova è 100/100, mentre il punteggio minimo per il superamento è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Il principale sbocco occupazionale sarà nel settore dell'impiantistica civile. Gli allievi avranno l'opportunità di lavorare presso aziende che si occupano di installazione e manutenzione di impianti elettrici domotici e finalizzati al risparmio energetico .

Titolo corso	Gestione del bar: preparazione cocktail, snack e preparazione piatti veloci
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Principi di gestione del bar e comunicazione (12 ore); Preparazione e somministrazione piatti semplici (16 ore); Preparazione e somministrazione bevande e cocktail (16 ore); Stress management, negoziazione, gestione dei conflitti e della comunicazione in contesto aziendale (8 ore in FAD)
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula, 8 ore in FAD e n° 40 ore stage. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p><u>In termini di conoscenze:</u> Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda; Tecniche di servizio al tavolo; Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda; Tipologia di liquori e distillati per innovare e diversificare l'offerta secondo i gusti e le esigenze del cliente; Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande (bibite, cocktail, etc.) per valorizzare la presentazione degli stessi; Caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari ed utensili da cucina; Tecniche e metodi di preparazione, di cottura e di conservazione dei cibi per la realizzazione di piatti di semplice fattura; Pubbliche relazioni per sviluppare le doti di empatia, pazienza e proattività; Linguaggi di comunicazione e utilizzo dei codici diversi per l'impiego nei diversi e specifici ambiti di trasmissione.</p> <p><u>In termini di capacità:</u> Accogliere il cliente, riconoscere le sue esigenze, interpretare le sue richieste; Applicare le tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela; Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala, garantendone la coerenza con gli standard aziendali; Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala; Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale; Presentare al cliente le principali bevande e i prodotti da bar; Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando correttamente le tecniche e gli strumenti a disposizione; Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alle bevande, Eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti veloci caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio; Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione di piatti di semplice fattura; Analizzare scenari complessi proponendo soluzioni semplici; Creare buoni rapporti personali con i clienti, i colleghi e i collaboratori.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Alla fine di ogni UF è prevista la somministrazione di una prova (test a risposta multipla o prova pratica) finalizzata alla valutazione degli apprendimenti. La valutazione della UF 4 (in FAD) avverrà attraverso i test finali di progetto TRIO. Punteggio max. ottenibile per ogni prova è 100/100, mentre il punteggio minimo per il superamento è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Gli allievi avranno l'opportunità di lavorare presso ristoranti, bar e altre strutture con servizio di somministrazione di bevande .

Titolo corso	Gestione dell'accoglienza turistica e promozione del territorio
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Gestione dei servizi ricettivi e ricreativi (12 ore); Accoglienza e assistenza ai servizi (10 ore); Organizzazione delle attività di animazione (18 ore) Stress management, negoziazione, gestione dei conflitti e della comunicazione in contesto aziendale (8 ore in FAD)
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula, 8 ore in FAD e n° 40 ore stage. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p><u>In termini di conoscenze:</u> Tecniche di organizzazione e gestione di eventi per definire attività culturali/sportive/artistiche adatte alla tipologia di clientela ed al contesto della struttura turistica; Tecniche di accoglienza di piccoli gruppi per il loro intrattenimento durante il periodo della vacanza; Tecniche di aggregazione e di socializzazione per la gestione dei gruppi presenti nella struttura; Tecniche ludiche ed espressive per la creazione di attività di animazione varie: dallo sport, ai giochi di società, ad attività musicali ed artistiche; Nozioni di contabilità ordinaria per svolgere le pratiche amministrative connesse all'organizzazione; Struttura e organizzazione delle aziende di trasporto e di servizio per organizzare la gestione dei servizi di trasporto; Supporti informatici e multimediali per la gestione e la trasmissione delle informazioni; Tecniche di accoglienza e assistenza ai servizi per organizzare la segreteria e i servizi di assistenza congressuale; Pubbliche relazioni per sviluppare le doti di empatia, pazienza e proattività; Linguaggi di comunicazione e utilizzo dei codici diversi per l'impiego nei diversi e specifici ambiti di trasmissione.</p> <p><u>In termini di capacità:</u> Gestire il budget destinato alle attività per poter effettuare tutte le attività previste dall'animazione; Coordinare le attività di animazione e di intrattenimento con programmi di animazione predisposti da altri operatori; Gestire efficientemente piccoli gruppi in maniera da coinvolgerli ed effettuare attività di animazione apprezzate dalla clientela; Realizzare piani di lavoro con indicazioni anche relative alle risorse umane ed economiche necessarie; Gestire i contatti con le Agenzie esterne e le Agenzie di Viaggi per l'organizzazione degli spostamenti e/o trasferte quando previsti; Gestire la contrattualizzazione di alberghi, strutture ricettive e sedi congressuali da impiegare nelle fasi dell'evento; Gestire le attività connesse agli Eventi Sociali, Turistici e Culturali per l'intrattenimento dei partecipanti; Individuare le Proposte da fornire ai partecipanti relativamente ai servizi ristorativi e ricreativi; Programmare le procedure per le attività di gestione dei partecipanti acquisiti; Analizzare scenari complessi proponendo soluzioni semplici; Creare buoni rapporti personali con i clienti, i colleghi e i collaboratori.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Alla fine di ogni UF è prevista la somministrazione di una prova (test a risposta multipla o prova pratica) finalizzata alla valutazione degli apprendimenti. La valutazione della UF 4 (in FAD) avverrà attraverso i test finali di progetto TRIO. Punteggio max. ottenibile per ogni prova è 100/100, mentre il punteggio minimo per il superamento è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Gli allievi avranno l'opportunità di lavorare presso strutture di accoglienza e informazione turistica, enti di promozione del territorio e strutture ricettive.

AOGRT / AD Prot. 0465668 Data 29/08/2024 ore 16:21 Classifica S.060.030.

Titolo corso	Gestione delle procedure amministrative dei rapporti di lavoro
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Sistema normativo (8 ore); Adempimenti amministrativi (12 ore); Software per la gestione contabile e amministrativa del personale (Team System) (20 ore) Stress management, negoziazione, gestione dei conflitti e della comunicazione in contesto aziendale (8 ore in FAD)
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula, 8 ore in FAD e n° 40 ore stage. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p><u>In termini di conoscenze:</u> Principali software di contabilità e amministrazione del personale per gestire in maniera informatizzata gli obblighi connessi alla gestione del personale; Sistema di rilevazione e classificazione delle presenze per effettuare la gestione delle presenze; Contratti collettivi nazionali di lavoro di riferimento; Normativa fiscale inerente al rapporto subordinato e parasubordinato; Normative civilistiche di riferimento per applicare i contratti di settore; Pubbliche relazioni per sviluppare le doti di empatia, pazienza e proattività; Linguaggi di comunicazione e utilizzo dei codici diversi per l'impiego nei diversi e specifici ambiti di trasmissione.</p> <p><u>In termini di capacità:</u> Realizzare la liquidazione degli stipendi, del Tfr (l'indennità di fine rapporto) e di ogni altro pagamento dovuto al personale; Svolgere dal punto di vista amministrativo anche gli adempimenti legati alle fasi di uscita del personale (liquidazioni, conteggio delle indennità, situazione previdenziale per il calcolo della pensione); Elaborare i prospetti paga periodici assicurando la corretta tenuta dei libri obbligatori secondo le leggi vigenti (libro paga, libro matricola); Effettuare la rilevazione delle presenze e predisporre la documentazione giustificativa delle assenze; Utilizzare le principali norme del C.C.N.L. di riferimento; Trattare i dati del dipendente per gestione adempimenti previdenziali, fiscali, assicurativi; Compilare documenti/modelli riferiti a obblighi periodici/annuali assicurativi e contributivi; Realizzare l'attività amministrativa contabile del personale; Analizzare scenari complessi proponendo soluzioni semplici Creare buoni rapporti personali con i clienti, i colleghi e i collaboratori.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Alla fine di ogni UF è prevista la somministrazione di una prova (test a risposta multipla o prova pratica) finalizzata alla valutazione degli apprendimenti. La valutazione della UF 4 (in FAD) avverrà attraverso i test finali di progetto TRIO. Punteggio max. ottenibile per ogni prova è 100/100, mentre il punteggio minimo per il superamento è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Gli allievi avranno l'opportunità di lavorare presso commercialisti, consulenti del lavoro e uffici del personale preposti all'elaborazione di buste paga.

Titolo corso	Installazione, configurazione e manutenzione di reti informatiche per la trasmissione dati
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Architettura dei sistemi di telecomunicazioni e topologia delle reti informatiche e di trasmissioni dati (8 ore); Tecniche di installazione e configurazione del sistema di telecomunicazione (16 ore); Procedure di verifica, aggiornamento e manutenzione del sistema di telecomunicazioni (16 ore) Stress management, negoziazione, gestione dei conflitti e della comunicazione in contesto aziendale (8 ore in FAD)
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula, 8 ore in FAD e n° 40 ore stage. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p><u>In termini di conoscenze:</u> Architettura dei sistemi di telecomunicazioni, per individuare lo schema progettuale più appropriato ad assicurare un corretto ed efficiente funzionamento del sistema in tutte le possibili condizioni di utilizzo; Topologia delle reti informatiche e di trasmissione dati, per valutare pregi e difetti dei vari modelli e scegliere in sede di progetto la soluzione migliore per i collegamenti telematici; Caratteristiche e funzionalità degli apparati di rete e di comunicazione (es. ripetitori, stazioni radio base, hub, switch, router, firewall, ecc...), per una corretta scelta e configurazione in fase di installazione; Caratteristiche e funzionalità dei dispositivi di protezione della rete da guasti e malfunzionamenti, per installarli e configurarli in modo rapido, corretto ed efficace; Metodologie di manutenzione dei dispositivi di un sistema di telecomunicazioni, per assicurare il mantenimento di un adeguato livello di prestazioni ed affidabilità e garantire il corretto funzionamento del sistema nel tempo; Metodologie di organizzazione dell'assistenza agli utenti di un sistema di telecomunicazioni, per ottimizzare le procedure e ridurre i tempi di intervento e di risoluzione dei problemi segnalati; Metodologie e strumenti di verifica del corretto funzionamento dei dispositivi del sistema di telecomunicazioni, per individuare e riparare rapidamente eventuali guasti o malfunzionamenti; Pubbliche relazioni per sviluppare le doti di empatia, pazienza e proattività; Linguaggi di comunicazione e utilizzo dei codici diversi per l'impiego nei diversi e specifici ambiti di trasmissione.</p> <p><u>In termini di capacità:</u> Diagnosticare e risolvere, anche mediante l'utilizzo dell'appropriata strumentazione elettronica di misurazione, le problematiche relative a conflitti ed incompatibilità tra i vari dispositivi incontrate durante l'installazione ed il cablaggio del sistema di telecomunicazioni; Documentare tutte le procedure di installazione ed i parametri di configurazione del sistema di telecomunicazioni in maniera precisa ed esauriente, per agevolare successivi interventi di aggiornamento e manutenzione; Effettuare il collaudo del sistema di telecomunicazioni, verificandone il corretto funzionamento in tutte le possibili condizioni di utilizzo prima della consegna; Implementare correttamente la topologia della rete per le telecomunicazioni in maniera conforme allo schema definito in fase di progettazione; Installare configurare e cablare tutti gli apparati di rete ed i dispositivi di protezione del sistema di telecomunicazioni da guasti e da malfunzionamenti; Realizzare il cablaggio dell'intero sistema di telecomunicazioni, verificando l'assenza di problematiche nel collegamento tra i vari dispositivi e componenti; Aggiornare o sostituire i dispositivi del sistema di telecomunicazioni sottodimensionati o non più adeguati, in relazione all'evoluzione tecnologica ed alle nuove esigenze degli utenti; Eseguire nei tempi previsti gli interventi tecnici di manutenzione ed aggiornamento dei dispositivi del sistema di telecomunicazioni, assicurando la continuità e la regolarità del funzionamento per gli utenti; Intervenire in maniera rapida ed efficace in caso di richiesta di assistenza tecnica per guasti o malfunzionamenti da parte dei responsabili o degli utenti del sistema di telecomunicazioni; Programmare in maniera efficace ed efficiente le attività di manutenzione del sistema di telecomunicazioni, riducendo i tempi, i costi ed i disagi per gli utenti; Testare periodicamente il corretto funzionamento del sistema di telecomunicazioni, verificandone le prestazioni attraverso il monitoraggio di un insieme di indicatori significativi;</p>

A00GRT / AD Prot. 0465668 Data 29/08/2024 ore 16:21 Classifica S.060.030.

	<p>Valutare con i responsabili del sistema di telecomunicazioni eventuali modifiche ed aggiornamenti dei componenti in grado di aumentarne le prestazioni e l'affidabilità; Analizzare scenari complessi proponendo soluzioni semplici; Creare buoni rapporti personali con i clienti, i colleghi e i collaboratori.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Alla fine di ogni UF è prevista la somministrazione di una prova (test a risposta multipla o prova pratica) finalizzata alla valutazione degli apprendimenti. La valutazione della UF 4 (in FAD) avverrà attraverso i test finali di progetto TRIO. Punteggio max. ottenibile per ogni prova è 100/100, mentre il punteggio minimo per il superamento è 60/100.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Gli allievi avranno l'opportunità di lavorare in aziende del settore informatico, specializzate nella configurazione e installazione di reti per la trasmissione di dati.</p>

Titolo corso	Magazzino: amministrazione e movimentazione merci
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Merceologia (8 ore); Amministrazione del magazzino e delle merci (16 ore); Logistica e gestione delle merci a magazzino (16 ore) Stress management, negoziazione, gestione dei conflitti e della comunicazione in contesto aziendale (8 ore in FAD)
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula, 8 ore in FAD e n° 40 ore stage. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p><u>In termini di conoscenze:</u> Modalità di esecuzione delle operazioni di trasporto e movimentazione per assicurarne il corretto svolgimento evitando danneggiamenti; Caratteristiche critiche di ciascun prodotto approvvigionato per concentrare i controlli sugli aspetti più importanti; Condizioni di ciascuna fornitura, con particolare riferimento a tempi, quantità, caratteristiche principali per effettuare i controlli sulla base di dati e informazioni certi e completi; Modalità di esecuzione delle operazioni di trasporto e movimentazione per assicurarne il corretto svolgimento evitando danneggiamenti Scadenze del piano di approvvigionamento per rispettare i tempi tali da non interferire con la regolarità del processo produttivo; Caratteristiche specifiche di movimentazione e conservazione di tutti i materiali stoccati per adeguare a tali esigenze i tempi e le quantità stoccate; Modalità di compilazione ed esecuzione degli ordini al fine di effettuare in modo corretto gli acquisti necessari per l'azienda, evitando errori, ritardi, difetti di comunicazione con i fornitori; Caratteristiche specifiche di movimentazione e conservazione di tutti i materiali stoccati per adeguare a tali esigenze i tempi e le quantità stoccate; Scadenze del piano di approvvigionamento per rispettare i tempi tali da non interferire con la regolarità del processo produttivo; Procedure informatiche per compilare le schede di carico e scarico; Pubbliche relazioni per sviluppare le doti di empatia, pazienza e proattività; Linguaggi di comunicazione e utilizzo dei codici diversi per l'impiego nei diversi e specifici ambiti di trasmissione.</p> <p><u>In termini di capacità:</u> Verificare la correttezza, completezza e conformità della documentazione di accompagnamento dei materiali acquistati; Redigere rapporti sul materiale in arrivo, soprattutto relativamente alla quantità, alla qualità, al momento e al luogo di consegna; Verificare la correttezza, completezza e conformità della documentazione di accompagnamento dei materiali acquistati; Controllare l'assenza di danni all'arrivo della merce dovuti al trasporto ed eventualmente reclamare le mancanze presso il fornitore; Utilizzare strumenti informatici adeguati per la gestione delle attività previste; Monitorare costantemente la presenza di tutti i materiali/prodotti in magazzino per poter effettuare gli acquisti sulla base di informazioni precise; Compilare le schede di carico e scarico su supporto informatico o su supporto cartaceo immediatamente al ricevere o all'uscire dal magazzino della merce effettuando tutte le registrazioni previste; Analizzare scenari complessi proponendo soluzioni semplici; Creare buoni rapporti personali con i clienti, i colleghi e i collaboratori.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Alla fine di ogni UF è prevista la somministrazione di una prova (test a risposta multipla o prova pratica) finalizzata alla valutazione degli apprendimenti. La valutazione della UF 4 (in FAD) avverrà attraverso i test finali di progetto TRIO. Punteggio max. ottenibile per ogni prova è 100/100, mentre il punteggio minimo per il superamento è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Gli allievi avranno l'opportunità di lavorare in grandi centri di stoccaggio e smistamento merci, in aziende di qualsiasi settore fornite di magazzino.

Titolo corso	Pasticceria e prodotti da forno
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Merceologia (8 ore); Cicli di lavorazione (12 ore); Lavorazione di prodotti dolciari e panari (20 ore) Stress management, negoziazione, gestione dei conflitti e della comunicazione in contesto aziendale (8 ore in FAD)
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula, 8 ore in FAD e n° 40 ore stage. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p><u>In termini di conoscenze:</u> Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo; Principi di alimentazione con particolare riferimento agli alimenti utilizzati per la realizzazione dei prodotti ed agli effetti della cottura sugli alimenti; Caratteristiche e funzionamento delle macchine impastatrici e degli utensili di lavorazione, delle attrezzature e degli strumenti per la trasformazione delle materie prime e per la cottura degli impasti; Caratteristiche e funzionamento degli strumenti di pesatura e degli strumenti per fermentazione e panificazione; Tecniche di modellatura dei prodotti di panificazione a mano o con l'ausilio di stampi per valorizzare la presentazione dei prodotti; Tipologie e tecniche di cottura dei prodotti da forno; Procedure interne di gestione della merce per ottimizzare i tempi e degli spazi adibiti a magazzino; Materiali e tecniche decorative per realizzare allestimenti coerenti con le tendenze del mercato di riferimento; Pubbliche relazioni per sviluppare le doti di empatia, pazienza e proattività; Linguaggi di comunicazione e utilizzo dei codici diversi per l'impiego nei diversi e specifici ambiti di trasmissione.</p> <p><u>In termini di capacità:</u> Analizzare le caratteristiche fisico-chimiche e merceologiche delle materie prime; Monitorare le condizioni climatiche controllando e valutando i tempi di lavorazione in relazione all'intero ciclo produttivo; Selezionare le materie prime (farina, sale, lievito, acqua, etc.) in base alle ricette e/o le schede tecniche di produzione, pesandole, miscelandole e predisponendo le macchine per l'impasto; Lavorare la pasta lievitata spezzandola e modellandola con rapidità e precisione; Preparare gli impasti in stampi/forme/teglie per la cottura nel rispetto dei tempi previsti dalle ricette; Verificare la presenza dei prodotti finiti necessari quotidianamente e nel medio periodo per l'allestimento; Mantenere l'ordine nei locali rispettando la collocazione dei prodotti nelle specifiche aree di lavoro, rendendo accogliente l'ambiente di vendita e aggiornando la cartellonistica per la comunicazione al Cliente; Analizzare scenari complessi proponendo soluzioni semplici; Creare buoni rapporti personali con i clienti, i colleghi e i collaboratori.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Alla fine di ogni UF è prevista la somministrazione di una prova (test a risposta multipla o prova pratica) finalizzata alla valutazione degli apprendimenti. La valutazione della UF 4 (in FAD) avverrà attraverso i test finali di progetto TRIO. Punteggio max. ottenibile per ogni prova è 100/100, mentre il punteggio minimo per il superamento è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Gli allievi avranno l'opportunità di lavorare in laboratori o cucine alla preparazione di prodotti dolciari oppure presso pizzerie o forni specializzati in panificazione o altri prodotti da forno.

A00GRT / AD Prot. 0465668 Data 28/08/2024 ore 16:21 Classifica S.060.030.

Titolo corso	Potatura, sfalcio e manutenzione verde
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Piano di potatura (12 ore); Tecniche di intervento di potatura (12 ore); Manutenzione del verde (16 ore) Stress management, negoziazione, gestione dei conflitti e della comunicazione in contesto aziendale (8 ore in FAD)
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula, 8 ore in FAD e n° 40 ore stage. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p><u>In termini di conoscenze:</u> Forme di allevamento delle varie coltivazioni per scegliere la più adatta agli obiettivi da raggiungere e la più idonea alla situazione botanica e fisiologica della pianta; Tipi e tecniche di potatura per ottenere dalla pianta risultati in termini produttivi, sanitari e di sviluppo auspicati dall'impresa; Strumenti di lavoro quali zappa, vanga, rastrello per un loro impiego in sicurezza; Tecniche di lavorazione del terreno per la semina del prato; Tecniche di lavorazione per la preparazione delle aiuole e delle bordure fiorite; Funzionamento delle macchine per lo sfalcio del prato e per la tosatura delle siepi per meccanizzare gli interventi di potatura; Pubbliche relazioni per sviluppare le doti di empatia, pazienza e proattività; Linguaggi di comunicazione e utilizzo dei codici diversi per l'impiego nei diversi e specifici ambiti di trasmissione.</p> <p><u>In termini di capacità:</u> Collocare le potature nel periodo vegetativo migliore per la pianta per non compromettere la risposta vegetativa prevedendo i tempi necessari e garantendo l'efficienza degli attrezzi; Dare la forma di allevamento prescelta sulla base di considerazioni di carattere produttivo o di sviluppo della pianta; Identificare gli strumenti manuali per le diverse fasi della lavorazione del terreno in aree verdi; Pianificare gli sfalci del prato per mantenere il cotico erboso ben rasato e compatto Analizzare scenari complessi proponendo soluzioni semplici; Creare buoni rapporti personali con i clienti, i colleghi e i collaboratori.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Alla fine di ogni UF è prevista la somministrazione di una prova (test a risposta multipla o prova pratica) finalizzata alla valutazione degli apprendimenti. La valutazione della UF 4 (in FAD) avverrà attraverso i test finali di progetto TRIO. Punteggio max. ottenibile per ogni prova è 100/100, mentre il punteggio minimo per il superamento è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Gli allievi avranno l'opportunità di lavorare in aziende agricole specializzate nella manutenzione del verde e potatura di piante.

Titolo corso	Preparazione piatti relativi alla cucina locale
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Tecniche di presentazione e decorazione dei piatti (16 ore); Cicli di lavoro, pianificazione e monitoraggio del servizio ristorativo (8 ore); Cucina tipica locale (16 ore); Stress management, negoziazione, gestione dei conflitti e della comunicazione in contesto aziendale (8 ore in FAD)
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula, 8 ore in FAD e n° 40 ore stage. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p><u>In termini di conoscenze:</u> Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi; Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda; Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione; Pubbliche relazioni per sviluppare le doti di empatia, pazienza e proattività; Linguaggi di comunicazione e utilizzo dei codici diversi per l'impiego nei diversi e specifici ambiti di trasmissione.</p> <p><u>In termini di capacità:</u> Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina; Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato; Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala; Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette; Analizzare scenari complessi proponendo soluzioni semplici; Creare buoni rapporti personali con i clienti, i colleghi e i collaboratori.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Alla fine di ogni UF è prevista la somministrazione di una prova (test a risposta multipla o prova pratica) finalizzata alla valutazione degli apprendimenti. La valutazione della UF 4 (in FAD) avverrà attraverso i test finali di progetto TRIO. Punteggio max. ottenibile per ogni prova è 100/100, mentre il punteggio minimo per il superamento è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Lo sbocco occupazionale, per ogni allievo, sarà nel settore della ristorazione. Alla fine del percorso Gli allievi avranno l'opportunità di lavorare presso cucine di ristoranti, gastronomie e cucine di alberghi come cuoco o aiuto cuoco.

A00GRT / AD Prot. 0465668 Data 28/08/2024 ore 16:21 Classifica S.060.030.

Titolo corso	Prodotti grafici attraverso strumenti informatici
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Progettazione ed elaborazione grafica (20 ore); Video Editing per il branding (12 ore); Pubblicazione multimediale: web, social, stampa (8 ore); Stress management, negoziazione, gestione dei conflitti e della comunicazione in contesto aziendale (8 ore in FAD)
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula, 8 ore in FAD e n° 40 ore stage. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p><u>In termini di conoscenze:</u> Progettazione grafica: schizzo, bozzetto, modellino quotato, menabò; Regole di composizione e impaginazione; Software di impaginazione e per l'elaborazione di immagini; Funzionamento degli strumenti informatici per il trattamento e l'elaborazione di immagini, video e grafici e la loro pubblicazione su supporti multimediali; Tecniche base di ripresa video; Tecniche di sottotitolazione di video e taggatura di immagini; Tecniche di trattamento audio e video digitali; Strumenti, tecniche e strategie di informazione e comunicazione telematica per la predisposizione e gestione delle informazioni in tempo reale e in formato accessibile; Metodologie di marketing per incentivare la fruizione e l'utilizzo di servizi; Principi di comunicazione aziendale e pubbliche relazioni per gestire la comunicazione in coerenza con la strategia comunicativa e la gestione dell'immagine aziendale; Pubbliche relazioni per sviluppare le doti di empatia, pazienza e proattività; Linguaggi di comunicazione e utilizzo dei codici diversi per l'impiego nei diversi e specifici ambiti di trasmissione.</p> <p><u>In termini di capacità:</u> Utilizzare correttamente gli strumenti informatici e i principali applicativi multimediali; Utilizzare software per l'impaginazione e l'elaborazione grafica; Applicare tecniche di impaginazione degli stampati; Applicare linee guida e tecniche per la taggatura e la sottotitolazione di immagini e video; Utilizzare la macchina fotografica e la video camera digitale; Utilizzare software e strumentazioni di base per il montaggio di applicazioni multimediali; Assicurare la trasmissione dell'informazione, attraverso una comunicazione diretta e/o virtuale con l'utenza; Acquisire ampia consapevolezza del ruolo anche rispetto a singoli clienti comprese le utenze speciali; Favorire l'accesso al materiale promozionale e informativo mediante una appropriata diffusione nel rispetto degli utenti con esigenze speciali; Analizzare scenari complessi proponendo soluzioni semplici; Creare buoni rapporti personali con i clienti, i colleghi e i collaboratori.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Alla fine di ogni UF è prevista la somministrazione di una prova (test a risposta multipla o prova pratica) finalizzata alla valutazione degli apprendimenti. La valutazione della UF 4 (in FAD) avverrà attraverso i test finali di progetto TRIO. Punteggio max. ottenibile per ogni prova è 100/100, mentre il punteggio minimo per il superamento è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Lo sbocco occupazionale, per ogni allievo, sarà nel settore informatico e, in particolare, della elaborazione grafica di immagini, sia video che fotografiche. Ogni allievo potrà trovare collocazione lavorativa presso aziende specializzate nel video editing, nella grafica pubblicitaria e nell'elaborazione grafica di siti web.

Titolo corso	Pulizia e sanificazione di ambienti e arredi
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Attrezzature per pulizia e sanificazione, utilizzo corretto e sicuro in vari ambiti di applicazione, e corretta conservazione (12 ore); Applicazione di procedure, attrezzature e prodotti adeguati alla pulizia e sanificazione di ambienti e arredi (14 ore); Pulizia e sanificazione in ambienti dalle particolari esigenze igieniche (14 ore); Stress management, negoziazione, gestione dei conflitti e della comunicazione in contesto aziendale (8 ore in FAD)
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula, 8 ore in FAD e n° 40 ore stage. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p><u>In termini di conoscenze:</u> Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.) disponibili sul mercato per operare scelte adeguate alle opzioni di impiego del prodotto; Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature per la pulizia per svolgere correttamente il compito nel rispetto di quanto previsto dalla normativa; Nozioni di igiene ambientale; Principi di igiene e sicurezza applicati agli spazi di vita e cura dell'assistito seguendo i protocolli e le norme vigenti; Principi e tecniche per la gestione dei rifiuti in base alla normativa vigente; Pubbliche relazioni per sviluppare le doti di empatia, pazienza e proattività; Linguaggi di comunicazione e utilizzo dei codici diversi per l'impiego nei diversi e specifici ambiti di trasmissione.</p> <p><u>In termini di capacità:</u> Conservare i principali strumenti/indumenti e dispositivi di sicurezza e di sanificazione nel rispetto delle norme di sicurezza della persona, dei locali e delle attrezzature; Eseguire le necessarie operazioni periodiche di igienizzazione e sanificazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, degli scaffali e delle vetrine, del banco, dell'area della vendita e delle superfici di locali adibiti a magazzino con l'ausilio di prodotti specifici secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda; Effettuare la pulizia dei locali (sale, cabine, bagni etc) nel rispetto delle norme d'igiene; Sanificare e disinfettare l'ambiente di vita e cura dell'assistito, garantendo gli adeguati standard di igiene e sicurezza e comfort ambientale; Applicare modalità e tecniche di raccolta e stoccaggio dei rifiuti a domicilio e in struttura, anche in relazione a particolari situazioni dell'assistito (es. malattie infettive); Analizzare scenari complessi proponendo soluzioni semplici; Creare buoni rapporti personali con i clienti, i colleghi e i collaboratori.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Alla fine di ogni UF è prevista la somministrazione di una prova (test a risposta multipla o prova pratica) finalizzata alla valutazione degli apprendimenti. La valutazione della UF 4 (in FAD) avverrà attraverso i test finali di progetto TRIO. Punteggio max. ottenibile per ogni prova è 100/100, mentre il punteggio minimo per il superamento è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Lo sbocco occupazionale, per ogni allievo, sarà nel settore sei servizi, dedicati alla pulizia dei locali e ambienti di lavoro in generale, oppure nel settore turistico (alberghi) per la pulizia e sanificazione delle camere.

Titolo corso	Realizzazione quadri elettrici civili e industriali
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Impiantistica civile e industriale (12 ore); Installazione, configurazione e interfacciamento dei dispositivi PLC (8 ore); Realizzazione e installazione quadri elettrici (20 ore); Stress management, negoziazione, gestione dei conflitti e della comunicazione in contesto aziendale (8 ore in FAD)
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula, 8 ore in FAD e n° 40 ore stage. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p><u>In termini di conoscenze:</u> Attrezzature necessarie, quali ad esempio cacciavite, pinze, trapano, saldatore per l'installazione dell'impianto; Componenti e caratteristiche degli impianti da installare, con le relative prescrizioni e regole di funzionamento stabilite dai costruttori; Elementi di impiantistica civile e industriale; Norme e procedure tecniche e di sicurezza per l'installazione di cavi, dispositivi ed apparecchiature; Architettura e caratteristiche dei PLC (Programmable Logic Controller, Controllori a logica programmabile), computer industriali specializzati nella gestione dei processi produttivi che eseguono un programma ed elaborano i segnali digitali ed analogici provenienti da sensori e diretti agli attuatori presenti in un impianto industriale, per operare le migliori scelte progettuali; Concetti generali di elettrotecnica ed elettronica, per comprendere le caratteristiche ed il funzionamento dei componenti elettrici ed elettronici di un impianto industriale; Concetti generali di meccanica, per comprendere le caratteristiche ed il funzionamento delle componenti meccaniche degli impianti industriali; Norme tecniche UNI e CEI relative ai settori meccanico, elettrico ed elettronico, per conoscere ed applicare le normative tecniche in materia di automazione industriale; Metodologie di installazione ed interfacciamento dell'hardware in ambienti operativi complessi, per installare e configurare in maniera ottimale le componenti hardware dei sistemi di programmazione e controllo, curandone il collegamento con la rete informatica per l'automazione; Pubbliche relazioni per sviluppare le doti di empatia, pazienza e proattività; Linguaggi di comunicazione e utilizzo dei codici diversi per l'impiego nei diversi e specifici ambiti di trasmissione.</p> <p><u>In termini di capacità:</u> Collocare cassette di derivazione, prese a spina, comandi, dispositivi di protezione, il quadro generale ed eventuali apparecchi ricetrasmittenti, predisponendo il relativo collegamento ai cavi, secondo il progetto e le caratteristiche ambientali; Leggere il disegno tecnico e gli schemi dell'impianto da installare e la relativa documentazione; Verificare il funzionamento dei componenti installati analizzando gli eventuali imprevisti, individuandone le possibili cause e le relative soluzioni; Comprendere e applicare correttamente le normative tecniche in materia di automazione industriale, assicurando già in fase di progettazione il rispetto delle norme UNI e CEI delle risorse naturali; Configurare l'hardware di un Controllore Logico Programmabile (PLC), installando le schede che lo compongono e definendo gli indirizzi da esse occupati in memoria; Installare gli appropriati dispositivi di interfaccia uomo-macchina, per segnalare errori ed anomalie e dare la possibilità all'operatore di inserire set-point e scegliere tra modalità diverse di funzionamento; Installare unità di comando e controllo, trasduttori ed attuatori di tipo elettronico, elettromeccanico, pneumatico ed idraulico; Interfacciare i dispositivi di programmazione e controllo della produzione con gli impianti e con la rete per l'automazione, risolvendo eventuali conflitti e verificando il corretto funzionamento dei collegamenti Analizzare scenari complessi proponendo soluzioni semplici; Creare buoni rapporti personali con i clienti, i colleghi e i collaboratori.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Alla fine di ogni UF è prevista la somministrazione di una prova (test a risposta multipla o prova pratica) finalizzata alla valutazione degli apprendimenti. La valutazione della UF 4 (in FAD) avverrà attraverso i test

	finali di progetto TRIO. Punteggio max. ottenibile per ogni prova è 100/100, mentre il punteggio minimo per il superamento è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Lo sbocco occupazionale, per ogni allievo, sarà nel settore dell'impiantistica civile e industriale, dell'automazione elettrica. Aziende specializzate nella realizzazione e installazione di quadri elettrici.

Titolo corso	Segreteria e gestione dell'attività di ufficio
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Accoglienza e customer care (8 ore); Inglese per la segreteria (8 ore); Informatica per la segreteria (12 ore); Gestione della comunicazione e dei flussi informativi (12 ore); Stress management, negoziazione, gestione dei conflitti e della comunicazione in contesto aziendale (8 ore in FAD)
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula, 8 ore in FAD e n° 40 ore stage. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p><u>In termini di conoscenze:</u> Principi di organizzazione e comunicazione aziendale per fornire informazioni sulle modalità di accesso ai reparti aziendali; Tecniche di comunicazione per assicurare un'adeguata accoglienza ai visitatori dell'azienda; Terminologia tecnica specifica del settore in una lingua comunitaria; Caratteristiche delle attrezzature d'ufficio (fax, fotocopiatrice, scanner, ecc.); Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio (fogli elettronici, programmi di videoscrittura, database relazionali, ecc.); Principi di organizzazione e comunicazione aziendale per trattare e trasmettere le informazioni in modo efficace rispetto alle diverse posizioni organizzative; Pubbliche relazioni per sviluppare le doti di empatia, pazienza e proattività; Linguaggi di comunicazione e utilizzo dei codici diversi per l'impiego nei diversi e specifici ambiti di trasmissione.</p> <p><u>In termini di capacità:</u> Fornire chiare informazioni sulle modalità di accesso all'azienda (o reparto o settore aziendale) coerenti con le indicazioni della direzione aziendale; Ricevere una persona comunicando cordialità; Individuare ed applicare modalità manuali ed informatiche di protocollo, classificazione ed archiviazione dei documenti d'ufficio; Distinguere gli elementi identificativi delle comunicazioni in entrata per lo smistamento ed applicarli a quelle in uscita; Utilizzare i mezzi per il ricevimento e la trasmissione di comunicazioni interne ed esterne all'ufficio: telefono, fax, e-mail; Analizzare scenari complessi proponendo soluzioni semplici; Creare buoni rapporti personali con i clienti, i colleghi e i collaboratori.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Alla fine di ogni UF è prevista la somministrazione di una prova (test a risposta multipla o prova pratica) finalizzata alla valutazione degli apprendimenti. La valutazione della UF 5 (in FAD) avverrà attraverso i test finali di progetto TRIO. Punteggio max. ottenibile per ogni prova è 100/100, mentre il punteggio minimo per il superamento è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Questo percorso formativo permette lo sbocco occupazionale quasi in tutti i settori, in quanto si tratta di una figura professionale trasversale ad ogni tipologia di attività. Pertanto, i corsisti, alla conclusione del periodo formativo potranno lavorare nella segreteria di aziende, studi medici, odontoiatrici oppure all'interno di strutture ricettive come alberghi o agriturismi, ovviamente, occupandosi sempre di attività legate alla segreteria e gestione di pratiche d'ufficio.

Titolo corso	Trattamento pre-impianto e post-impianto per la coltivazione di alberi e fiori
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il processo d'impianto: cura delle piante dal vivaio alla messa a dimora, lavorazioni del terreno, attrezzature per le lavorazioni (16 ore); Nutrire le piante: utilizzo corretto e sostenibile di acqua e fertilizzanti post-impianto (14 ore); Interventi per la prevenzione e cura di fitopatologie o infestazioni di parassiti (10 ore); Stress management, negoziazione, gestione dei conflitti e della comunicazione in contesto aziendale (8 ore in FAD)
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula, 8 ore in FAD e n° 40 ore stage. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p><u>In termini di conoscenze:</u> Condizioni climatiche e caratteristiche delle lavorazioni del terreno per preparare il terreno alle coltivazioni e gestirne la struttura durante la coltivazione; Tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante; Esigenze idriche di prati, fioriture, arbusti e alberi ornamentali per poter impostare un piano di irrigazione; Esigenze nutritive di base delle piante per poter prevenire o superare i fenomeni di carenze nutritive; Strategie di difesa e di tipo biologico o a basso impatto ambientale; Criteri di impiego dei prodotti in relazione alla loro tossicità acuta e residuale; Principali procedure di manutenzione macchine ed attrezzature per far sì che le macchine siano sempre pronte all'uso e possano operare in condizioni di sicurezza ed affidabilità; Pubbliche relazioni per sviluppare le doti di empatia, pazienza e proattività; Linguaggi di comunicazione e utilizzo dei codici diversi per l'impiego nei diversi e specifici ambiti di trasmissione.</p> <p><u>In termini di capacità:</u> Applicare metodiche e tecniche di impianto, coltivazione, riproduzione e manutenzione di piante arboree, erbacee e ortofloricole; Applicare metodi e pratiche relative all'impianto di nuove superfici boschive; Rilevare la necessità di uno specifico intervento irriguo per una qualsiasi area a verde in relazione alle sue caratteristiche; Gestire l'utilizzo dell'impianto di irrigazione in modo da minimizzare gli sprechi di acqua; Utilizzare i prodotti nelle dosi e modalità corrette, evitando fenomeni di sovradosaggio o danni per errori di somministrazione; Valutare con attenzione l'impiego di prodotti chimici in particolari ambiti (ad es. nel verde pubblico); Identificare una malattia o un attacco parassitario valutandone l'estensione e la gravità sulle piante; Impiegare le principali attrezzature agricole conoscendone l'uso specifico e le migliori condizioni di utilizzo Analizzare scenari complessi proponendo soluzioni semplici; Creare buoni rapporti personali con i clienti, i colleghi e i collaboratori.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Alla fine di ogni UF è prevista la somministrazione di una prova (test a risposta multipla o prova pratica) finalizzata alla valutazione degli apprendimenti. La valutazione della UF 4 (in FAD) avverrà attraverso i test finali di progetto TRIO. Punteggio max. ottenibile per ogni prova è 100/100, mentre il punteggio minimo per il superamento è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Al termine del percorso formativo, i partecipanti avranno la possibilità di uno sbocco occupazionale presso aziende agricole, vivai ed enti preposti alla cura di piante arboree e/o fiori.

Titolo corso	Tutoring e orientamento per lo sviluppo professionale
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Strumenti di accompagnamento al lavoro e placement (20 ore); Tecniche di analisi della domanda (12 ore); Progettazione percorsi formativi e professionali (8 ore); Stress management, negoziazione, gestione dei conflitti e della comunicazione in contesto aziendale (8 ore in FAD)
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula, 8 ore in FAD e n° 40 ore stage. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p><u>In termini di conoscenze:</u> Elementi di statistica al fine di analizzare l'andamento del mercato del lavoro e i principali indici socio-economici; Strumenti di documentazione al fine di far conoscere ai vari interlocutori (dirigenti delle agenzie formative, amministratori pubblici, cittadinanza, ecc.) i risultati finali dell'intervento formativo; Tecniche di comunicazione per progettare momenti di incontro tra la domanda e l'offerta di lavoro; Tecniche di progettazione al fine di elaborare modalità di accompagnamento al lavoro o di passaggio in altri percorsi o sistemi formativi; Caratteristiche dei principali modelli decisionali e dei processi cognitivi ed emozionali coinvolti nei processi di scelta e decisione; Caratteristiche dei principali modelli di sviluppo di carriera professionale Elementi di analisi organizzativa e di metodologie di analisi dei ruoli professionali; Pubbliche relazioni per sviluppare le doti di empatia, pazienza e proattività; Linguaggi di comunicazione e utilizzo dei codici diversi per l'impiego nei diversi e specifici ambiti di trasmissione.</p> <p><u>In termini di capacità:</u> Elaborare strumenti di documentazione dei singoli progetti formativi al fine di favorire una riflessione critica sull'esperienza e promuovere la costruzione di sapere professionale; Monitorare il raggiungimento degli obiettivi occupazionali e formativi raggiunti al fine di verificare l'efficacia dell'azione formativa; Organizzare momenti di incontro tra la domanda e l'offerta al fine di incrociare le competenze formate con le richieste provenienti dal mondo del lavoro; Preparare misure di accompagnamento al lavoro degli allievi dei percorsi formativi realizzati; Identificare ipotesi progettuali e valutarne la coerenza in relazione al set di competenze/risorse/potenzialità del soggetto; Identificare le caratteristiche fondamentali di un contesto organizzativo e riconoscere gli aspetti essenziali di un ruolo professionale; Analizzare scenari complessi proponendo soluzioni semplici; Creare buoni rapporti personali con i clienti, i colleghi e i collaboratori.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Alla fine di ogni UF è prevista la somministrazione di una prova (test a risposta multipla o prova pratica) finalizzata alla valutazione degli apprendimenti. La valutazione della UF 4 (in FAD) avverrà attraverso i test finali di progetto TRIO. Punteggio max. ottenibile per ogni prova è 100/100, mentre il punteggio minimo per il superamento è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Al termine del percorso formativo, i partecipanti avranno la possibilità di uno sbocco occupazionale presso agenzie formative, agenzie interinali, agenzie per il lavoro o altre strutture preposte all'orientamento al lavoro e al tutoring formativo.

Titolo corso	Web marketing e strumenti informatici per e-business
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Strategie e tecniche di web marketing (16 ore); Sviluppo dell'applicazione per l'e-business (12 ore); Sviluppo e promozione dell'applicazione di e-business (12 ore); Stress management, negoziazione, gestione dei conflitti e della comunicazione in contesto aziendale (8 ore in FAD)
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula, 8 ore in FAD e n° 40 ore stage. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p><u>In termini di conoscenze:</u> Principi di marketing tradizionale per applicare le metodologie classiche adattandole al contesto competitivo del commercio elettronico su internet; Strategie di marketing in rete, per prevedere al meglio l'utilizzo delle nuove opportunità offerte al marketing dallo sviluppo di Internet; Tecniche di Web marketing, per prevedere l'utilizzo dei nuovi strumenti sviluppati per il marketing on line nella definizione del piano di marketing; Tecniche e strumenti di direct marketing su Internet (come profilazione del cliente, pricing on line, advertising on line, promozione via Internet, ecc...), per sfruttare le potenzialità offerte dalla comunicazione on line nella promozione del prodotto/servizio; Tecniche di web advertising, per pubblicizzare in maniera efficace i prodotti ed i servizi offerti, utilizzando le potenzialità di Internet; Concetti relativi all'amministrazione di un sito Web per l'e-business, per utilizzare al meglio le potenzialità offerte per un'efficiente gestione delle transazioni da strumenti evoluti di amministrazione; Concetti di base ed architettura di Internet (protocolli, domini, indirizzi, ecc...), per comprendere opportunità e vincoli tecnologici nello sviluppo dell'applicazione di e-business; Concetti di base relativi allo sviluppo di un sito Web mediante strumenti applicativi dedicati, per ridurre costi e tempi di sviluppo; Principi di base della sicurezza delle reti informatiche e dei siti Internet, per collaborare nello sviluppo delle misure atte ad assicurare un adeguato livello di sicurezza nelle transazioni on line; Pubbliche relazioni per sviluppare le doti di empatia, pazienza e proattività; Linguaggi di comunicazione e utilizzo dei codici diversi per l'impiego nei diversi e specifici ambiti di trasmissione.</p> <p><u>In termini di capacità:</u> Scegliere i canali di comunicazione più appropriati, tra quelli tradizionali e quelli innovativi, per la realizzazione delle azioni previste nel piano marketing; Promuovere il sito di e-business attraverso l'inserimento dell'indirizzo nei principali motori di ricerca e/o portali per l'accesso in Internet, lo scambio di link con altri siti, ecc.; Analizzare i dati relativi agli accessi al sito web ed al comportamento degli utenti ed il livello di soddisfazione, per pianificare ed attuare azioni in grado di aumentare il numero ed il grado di soddisfazione dei clienti e di incrementare le vendite; Assicurare il tempestivo aggiornamento dell'applicazione alle mutate condizioni di mercato o a nuove esigenze espresse dalla clientela in forma esplicita o potenziale; Collaborare nella definizione dell'interfaccia, dei contenuti e delle modalità di navigazione del sito Web dedicato alle applicazioni di e-business; Testare il livello di facilità e la piacevolezza nell'utilizzo dell'applicazione da parte dell'utente finale, confrontandolo con quello delle applicazioni sviluppate dalla concorrenza; Verificare con i responsabili aziendali del progetto di e-business l'adeguatezza delle caratteristiche del software sviluppato, sollecitando eventuali correzioni e modifiche che si dovessero rendere necessarie; Analizzare scenari complessi proponendo soluzioni semplici; Creare buoni rapporti personali con i clienti, i colleghi e i collaboratori.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Alla fine di ogni UF è prevista la somministrazione di una prova (test a risposta multipla o prova pratica) finalizzata alla valutazione degli apprendimenti. La valutazione della UF 4 (in FAD) avverrà attraverso i test finali di progetto TRIO. Punteggio max. ottenibile per ogni prova è 100/100, mentre il punteggio minimo

	per il superamento è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Al termine del percorso formativo, i partecipanti avranno la possibilità di uno sbocco occupazionale presso web agency, imprese specializzate in strategie di marketing e e-business oppure presso uffici marketing di aziende appartenenti ad ogni settore.



Titolo corso	Installazione impianti fotovoltaici e solare termico
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Tecniche di ottimizzazione energetica (12 ore); Progettazione di sistemi per il risparmio energetico (12 ore); Installazione impianti fotovoltaici e solare termico (16 ore); Stress management, negoziazione, gestione dei conflitti e della comunicazione in contesto aziendale (8 ore in FAD)
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula, 8 ore in FAD e n° 40 ore stage. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p><u>In termini di conoscenze:</u> Attrezzature necessarie, quali ad esempio cacciavite, pinze, trapano, saldatore per l'installazione dell'impianto; Componenti e caratteristiche degli impianti da installare, con le relative prescrizioni e regole di funzionamento stabilite dai costruttori; Norme e procedure tecniche e di sicurezza per l'installazione di cavi, dispositivi ed apparecchiature; Principi di bilancio energetico per la realizzazione e lo studio dei piani di risparmio energetico; Elementi di impiantistica per l'individuazione di modifiche agli impianti in uso o in progetto atte a migliorare le performances in campo energetico; Tecnologie disponibili per il risparmio energetico; Normativa locale, nazionale e comunitaria in materia di energia per verificarne l'applicazione; Piani regolatori generali per integrarli con i piani di risparmio energetico; Principi di gestione dell'energia per ottimizzare i consumi di energia elettrica, acqua e gas naturale; Tecniche di pianificazione energetica per l'elaborazione dei piani territoriali; Pubbliche relazioni per sviluppare le doti di empatia, pazienza e proattività; Linguaggi di comunicazione e utilizzo dei codici diversi per l'impiego nei diversi e specifici ambiti di trasmissione.</p> <p><u>In termini di capacità:</u> Collocare cassette di derivazione, prese a spina, comandi, dispositivi di protezione, il quadro generale ed eventuali apparecchi ricetrasmittenti, predisponendo il relativo collegamento ai cavi, secondo il progetto e le caratteristiche ambientali; Eseguire la posa dei cavi nelle linee predisposte, eseguendo preliminarmente, ove necessario, la corretta realizzazione delle tracce per il passaggio dei cavi stessi; Elaborare un piano con le differenze di alimentazione per gruppi omogenei quali elettrodomestici, centrali termiche, macchinari di impianti industriali, telefonia, video, ecc., per zone e gruppi di potenza; Verificare il funzionamento dei componenti installati analizzando gli eventuali imprevisti, individuandone le possibili cause e le relative soluzioni; Applicare tecniche e tecnologie ottimizzazione consumi energia elettrica; Applicare tecniche e tecnologie ottimizzazione utilizzo gas naturale; Individuare le migliori tecnologie disponibili per il miglioramento degli impianti nell'ottica di un continuo risparmio energetico; Individuare possibilità modifiche ed adattamenti impianti per risparmio energetico; Progettare sistemi risparmio energetico a livello strutturale, migliorando la gestione delle risorse naturali; Formulare obiettivi secondo priorità di intervento; Individuare i bacini energetici territoriali per l'elaborazione del piano di risparmio energetico; Progettare sistemi di risparmio energetico per migliorare i consumi sul territorio; Redigere il bilancio energetico regionale o provinciale per lo studio dell'impatto delle attività dell'azienda in campo energetico Analizzare scenari complessi proponendo soluzioni semplici; Creare buoni rapporti personali con i clienti, i colleghi e i collaboratori.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Alla fine di ogni UF è prevista la somministrazione di una prova (test a risposta multipla o prova pratica) finalizzata alla valutazione degli apprendimenti. La valutazione della UF 4 (in FAD) avverrà attraverso i test finali di progetto TRIO. Punteggio max. ottenibile per ogni prova è 100/100, mentre il punteggio minimo per il superamento è 60/100.

AOGRT / AD Prot. 0465668 Data 29/08/2024 ore 16:21 Classifica S.060.030.

Sbocchi occupazionali

Alla fine del percorso formativo, i partecipanti potranno avere la possibilità di lavorare nel settore dell'impiantistica civile e industriale, in particolare presso aziende che si occupano di installazione e manutenzione di impianti dedicati al risparmio energetico e alle energie rinnovabili.

